



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURABIYE

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
3 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı karbonot
Tuz
Çörekotu
Susam

Yapılışı:

Yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve unu karıştırıp koyu kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru birkaç parçaya ayırıp, 1,5 cm. Kalınlığında açın. Bisküvi kalıpları ile şekil verip yağlanmış teflon tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı ve çörekotu, susam karışımı dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dk. pişirin.

[ML® Susamlı Omlet için tıklayın](#)